

Title

Lactobacillus beverage and its preparing process

一种乳酸菌饮料及其制备方法

Patent Number

1330870

Patent Date

2002.01.16

Firm Number

Firm Date

Kind of Document

A

Application Number

2000119268

Application Date

2000.07.01

Regist Date

Regist Firm Date

Applicant

Wang Yongxin

王永新(内蒙古自治区包头市青山区呼得木林大街3栋13号)

Inventor

Wang Yongxin

王永新 | 王世新

Attorney, Agent of Firm

an beng

安平

Abstract

A lactobacillus beverage is prepared from the whey discharged from milk products plant through test, pasteurization, separating cream, high-temp sterilization, cooling, fermentation, and adding fruit juice, vegetable juice and Chinese-medicinal decoction. Its advantages include rich nutrients including vitamins, amino acids, minerals, etc, health-care action, and agreeable taste.

本发明的一种乳酸菌饮料及其制备方法, 是以乳品厂排放的乳清作为主要原料, 将乳清进行检验、巴氏灭菌、奶油分离、高温灭菌、降温、发酵后、添加水果汁、蔬菜汁、中草药汁等工序加工而成。因原料乳清中含有大量维生素、氨基酸、矿物质、乳糖及33-55%鲜奶的各种营养成分, 无悬浮物, 符合国家食品各项指标, 具有降温、去暑、增进食欲、健脾健胃等作用, 是一种香味浓郁、营养丰富的去热解暑的饮品。

IPC Code

A23C-009123 | A23C-009/13

Category Class

11B18H

Priority Number

Exemplary Claim

一种乳酸菌饮料及其制备方法, 其特征在于: 它是由以下成份组成: (重量百分比) (一) 配方: 乳清: 60-75% 糖: 7-20% 果汁: 0.5-7% (只限果味型含量) 蔬菜汁: 0.5-7% (只限蔬菜型含量) 中草药汁: 0.5-7% (只限保健型含量) 维生素C: 0.001-0.081% 维生素A: 0.001-0.03% (只限AD钙奶型含量) 维生素D: 0.001-0.03% (只限AD钙奶型含量) 钙: 0.09-8% (只限AD钙奶型含量) 乳酸奶: 1-10% 维生素锌: 0.03-0.06% (只限加锌型含量) (二) 工艺过程: (1) 将乳清进行酸度、蛋白质含量、脂肪、乳糖检验, 酸度控制在25℃以下; (2) 将检验的乳清进行巴氏灭菌、温度降至38℃后, 进行奶油分离; (3) 将奶油分离的乳清进行100℃-135℃的高温灭菌; (4) 将高温灭菌的乳清温度降至48℃-18℃; (5) 将灭菌降温的乳清打入发酵罐加菌种发酵, 进行给氧发酵4-7天(根据温度变化来确定发酵时间); (6) 将发酵好的乳清进行酸度调整, 缓慢呈酸性至50°T-97°T; (7) 根据上述1、2、3、4、5、6工艺过程, 将乳清发酵成熟后, 按乳清乳酸菌不同营养配方, 分别添加各种水果汁可调配成不同口味的水果型乳酸菌饮料; (8) 根据上述1、2、3、4、5、6工艺过程, 将乳清发酵成熟后, 可添加各种蔬菜汁制成蔬菜型乳酸菌饮料; (9) 根据上述1、2、3、4、5、6工艺过程, 将乳清发酵成熟后, 可添加中草药汁制成保健型乳酸菌饮料; (10) 根据上述1、2、3、4、5、6工艺过程, 将乳清发酵成熟后, 可添加人体所需微量元素、维生素等制成保健型饮料; (11) 根据上述1、2、3、4、5、6工艺过程, 将乳清发酵成熟后, 为调节饮料的杀口性, 可添加0.001-0.05个重量的二氧化碳; (12) 根据上述1、2、3、4、5、6工艺过程, 将乳清发酵成熟后, 添加2.5%的糖制成甜型乳酸菌饮料; (13) 口感调试达到标准后, 通过135℃瞬间灭菌, 出口温度在48℃下进行超微过滤筛, 筛网孔径为0.2-0.7 μm, 进行罐装, 即成为以乳清为主要原料制成乳酸菌饮料。

Claim

National or Regional Code

15

Legal Status

视撤日